

**Jonatan Leer:**  
***Madskulinitet. Kønskamp i TV-Køkkenet.***  
**Aarhus Universitetsforlag. 2017.**

**Janne Bang**

MedieKultur 2018, 65, 162-164

Published by SMID | Society of Media researchers In Denmark | [www.smid.dk](http://www.smid.dk)

The online version of this text can be found open access at <https://tidsskrift.dk/mediekultur>

Med kønsforskningens begyndelse i 1970'erne begyndte det kønnede blik at se først på kvindernes muligheder eller mangel på samme, men i de senere år vendes blikket mere direkte mod manden. Ikke som den undertrykkende part, men som et spørgsmål om, hvordan man er mand. Jonatan Leers *Madskulinitet – Kønskamp i Tv-Køkkenet* er et blik ikke bare på manden, men på hvordan forskellige mænd er mand. Udgivelsen er bogversionen af Leers ph.d.-afhandling af samme navn. Den er ikke afhandlingen blot i et nyt layout, men en bearbejdet udgave af den. Bogen (og afhandlingen) læser du, hvis du interesserer dig for mad, mænd eller hvis du gerne vil læse gode, gedigne og grundige tekstanalyser.

Udgangspunktet for undersøgelsen er maskulinitet i madprogrammer med analyser af kokkes maskulinitet, der kommer til syne i forskellige madlavningskontekster. Kokkene er blandt andre Jamie Oliver (blandt andet kendt fra *The Naked Chef*), Gordon Ramsay (blandt andet kendt fra *The F Word*), Cyril Lignac (blandt andet kendt fra *Le Chef En France*) og sidst men ikke mindst det danske brødrepar James og Adam Price. Med Bourdieus ord: "Smag klassificerer og klassificerer den, der klassificerer" tager Leers analyser udgangspunkt i det "at gøre mad". Her er det ikke bare forskel i klasse, der kan ses, men også kønsidentiteten "defineres og bekræftes i forskellen".

Kapitel 1 er et historisk blik på hvordan maskulinitet og tv-programmer er blevet koblet gennem årene. Her introduceres også til kønsforskningens forskellige maskuline modeller; "the new man" og "the new lad", der spilles op i mod den tidligere maskuline

figur "old man" – der igen skal ses i tre varianter: Breadwinneren, playboyen og cowboyen. Den mandlige kok placeres på scenen som en "gourmand" med fokus på nydelsen og den gode appetit, mens kvinder må tage til takke med rollen som husholdningslærerinde, der forholder sig til hverdagens sovs og kartofler.

Kapitel 2 analyserer tv-madprogrammerne fra nyere tid med et glimrende fortællelegreb i *The Naked Chef*, der kom på skærmen første gang i år 2000. Jamie Oliver var ung, frisk, storbyagtig og kunne derfor løfte tv-madlavningsprogrammerne ind i en hel ny genre, hvor madlavningen skete i en doku-soap tilsat lidt reality og musikvideo. Jamie Oliver optræder i den skødesløse og ligeglade "new lad"-figur, når han laver mad uden den ophøjede chefs normale lærde og frankofile kommentarer. Programmet *The Naked Chef* var nyt og anderledes og ændrede tv-madlavningsprogrammerne for altid.

Kapitel 3, "Rechefisation", tager udgangspunkt i Gordon Ramsay, der med sin personlighed smider den stærke maskulinitet tilbage ind i køkkenet igen. I programmet *The F Word* demonstrerer Gordon Ramsay, hvordan forskellige retter kan tilberedes, men hvor det i programmerne med Jamie Oliver er relativt nemt at følge med og senere gøre ham kunsten efter, så efterlader Gordon Ramsays kompromisløse perfektionisme seerne uden en chance for at gøre ham kunsten efter. Kokken Gordon Ramsays maskulinitet er tæt forbundet med den kultur, som ligger tungt i de forskellige restauranter – hårdt arbejde, disciplin og en skælden og smælden fra forret til dessert.

Kapitel 4, "Tv-kokken som kønsopdrager", er det bedste kapitel i bogen. Her sammenlignes blandt andet Jamie Oliver-dokumentaren *Jamie's ministry of food* med Gordon Ramsays "getting-women-back-in-the-kitchen"-kampagne med Cyril Lignacs *Le Chef contreattaque*. De engelske kokke vil forsøge at redde maden gennem kvinderne, mens Cyril griber fat i mændene. Analyserne viser forbilledligt hvordan kokkene ikke bare er køn, men også i opdragelsen af kvinderne/mændene taler til det andet køn. Analyserne bevæger sig fremad og netop som læseren tænker: "Er det køn eller er det sociale klasser der mødes her?" kommer den betragtning på banen og foldes ud.

Fokus i kapitel 5 er på de kokke, som i forskellige programmer er rejst ud i verden for at lære af de om fremmedes madskikke og for selv at servere en ret i det fremmedes ånd. Igen er det Ramsay og Oliver, der sammenlignes direkte, og igen viser de to herrer sig at være meget forskellige. Ligesom analysen bekræfter, at de er nysgerrige overfor det fremmede, men det fremmede ikke er så godt som der, hvor de kommer fra.

Kapitel 6, "Madlavning som maskulin eskapisme", handler om de danske brødre Adam og James Price. I modsætning til de andre kokke og tv-programmer er Price-brødrene ikke uddannede kokke, de er børn af i danske sammenhænge kendte forældre, og deres tilgang til mad er nydelse, nydelse og mere nydelse. Analysen udfolder, hvordan de to brødre står som et modsvar til alt det sunde, slankende og fornuftige. Kapitel 7 samler op og konkluderer.

Bogen præsenterer et ægte Cultural Studies-arbejde. Teorier og analyser fletter sig sammen og giver en rigtig god læseroplevelse. Jeg blev klogere på tv-programmerne og

de forskellige kokke ved at læse analyserne. Den eneste kritik, der kommer herfra, er den kritik, som altid kan rejses af kvalitative studier, nemlig: Hvordan er den analyserede tekst valgt? Hvad hvis der var valgt en anden tekst, ville man så se det samme? Eller ville analysen så vise noget andet?

*Janne Bang  
Studielektor  
Institut for Kommunikation og Psykologi  
Aalborg Universitet  
janne@id.aau.dk*